

JM-CASCHIN APA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **36**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.7%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	50 min	10 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	0 min	5.2 %
Na zimno	Chinook	40 g	7 dni	13 %
Whirlpool	Chinook	20 g	5 min	13 %
Na zimno	Cascade PL	60 g	7 dni	5.2 %
Whirlpool	Cascade PL	20 g	0 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - US West Coast	Ale	Suche	20 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	6.23 g	Zacieranie	---
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min